HK633220FB

Manual de instrucciones

Placa vitrocerámica por inducción

Gracias por elegir uno de nuestros productos de alta calidad.

Si quiere asegurarse de que el electrodoméstico funcione de forma óptima y continua, lea el manual de instrucciones atentamente. Las instrucciones que contiene le permitirán realizar todos los procesos con la máxima perfección y eficacia. Es aconsejable que guarde este manual en un lugar seguro para que pueda consultarlo siempre que lo necesite. Y no olvide entregárselo al futuro propietario del electrodoméstico.

Esperamos que disfrute de su nuevo electrodoméstico.

Índice de materias

Información sobre seguridad 2
Instalación 4
Descripción del aparato 6
Funcionamiento del aparato 7
- Encendido y apagado 7
- Desconexión automática 7
- El nivel de cocción 8
- Calentamiento automático 8
- Activación y desactivación de la función Power 8
- Uso del temporizador 9
- Inicio de la función STOP+GO 9
- Bloqueo y desbloqueo del panel de mandos 9
- Bloqueo contra la manipulación por niños 9

Consejos y sugerencias útiles 10
Mantenimiento y limpieza 12
Qué puede hacer si... 12
Aspectos medioambientales 14
- Material de embalaje 14

Salvo modificaciones

Información sobre seguridad

Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez lea atentamente este manual. Conserve siempre estas instrucciones con el aparato, aunque lo cambie de lugar o lo venda. Los usuarios deben conocer a la perfección el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Seguridad general

ADVERTENCIA
Las personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, no deben usar el aparato. Sólo podrán usarlo bajo la supervisión o instrucción de la persona responsable de su seguridad.

Seguridad para los niños

- Este aparato sólo lo pueden usar adultos. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el embalaje alejado de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Mantenga los niños alejados del aparato cuando esté encendido.

ADVERTENCIA
Inicie el bloqueo contra la manipulación por niños para evitar que niños pequeños y animales activen accidentalmente el aparato.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes de ponerlo en marcha por primera vez.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Peligro de quemaduras! No deposite objetos metálicos como, por ejemplo, cubiertos o tapaderas sobre la superficie de cocción, ya que podrían calentarse en exceso.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción encendidas.

ADVERTENCIA
¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites sobrecalentados pueden arder con facilidad.

Funcionamiento correcto

- Controle siempre el aparato durante el funcionamiento.
- Use sólo el aparato para tareas de cocción domésticas.
- No use el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- No ponga ni mantenga líquidos y materiales muy inflamables, ni objetos que puedan fundirse (de plástico o aluminio) encima o cerca del aparato.
- Tenga cuidado al conectar el aparato a cajas de enchufe cercanas. No deje que las conexiones eléctricas toquen el aparato o recipientes calientes. No deje que las conexiones eléctricas se enreden.

Cómo evitar daños al aparato

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie vitrocerámica.
- No arrastre sobre la placa recipientes metálicos de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada.
- No permita que el contenido de los recipientes hierva hasta que se agote el líquido.
- No encienda las zonas de cocción en vacío ni con recipientes vacíos.
- No cubra ninguna parte del aparato con papel aluminio.
- Deje libre un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y la parte frontal de la unidad situada bajo ella.

ADVERTENCIA
Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles choques eléctricos.

Instalación

Antes de la instalación , apunte estos datos de la placa de características:
- Denominación del modelo (Modelo).....
- Número del producto (Nº prod.) ....
- Número de serie (nº ser.) .....

Encontrará la placa de características del aparato en la parte inferior de la envolvente.

Modell HK633220FB		Prod.Nr.	949 593 327 00
Typ 58 GAD D8 AU	220-240 V 50-60-Hz		Induction 7,4kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
AEG-ELECTROLUX			

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA
¡Debe leerlas!
Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte. No conecte el aparato si está dañado. Si es necesario, hable con el proveedor.
Sólo un técnico de servicio autorizado puede instalar, conectar o reparar este aparato. Use sólo repuestos originales.
Use sólo los aparatos empotrables después de montar el aparato en unidades empotrables adecuadas y superficies de trabajo que cumplan las normas.
No cambie las especificaciones ni modifique este producto. Podría sufrir lesiones personales o dañar el aparato.
Siga estrictamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país en que use el aparato (regulaciones de seguridad, regulaciones de reciclaje, normas de seguridad electrotécnicas, etc.).
Mantenga las distancias mínimas a otros aparatos y unidades.
Instale protecciones contra el contacto; por ejemplo, instale los cajones únicamente con una base protectora justo debajo del aparato.
Proteja las superficies cortadas de la encimera contra la humedad con un sellante adecuado.
Selle el aparato en la encimera con un sellante adecuado sin dejar espacio.
Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad, como los que genera, por ejemplo, un lavavajillas o un horno.
No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De lo contrario, la apertura brusca de puertas y ventanas puede desplazar recipientes calientes de la zona de cocción.

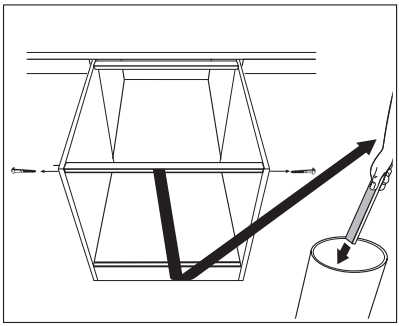
ADVERTENCIA
Peligro de daños por la corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

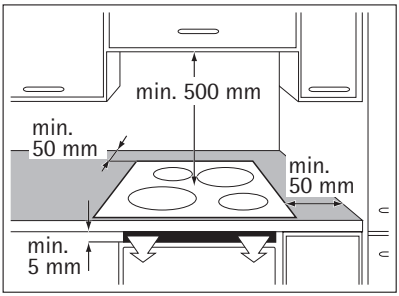
- La clema de conexión a la red está bajo tensión.
- Desconecte la clema de conexión de la red eléctrica.
- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar la clema.
- Un electricista homologado debe instalar correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable.

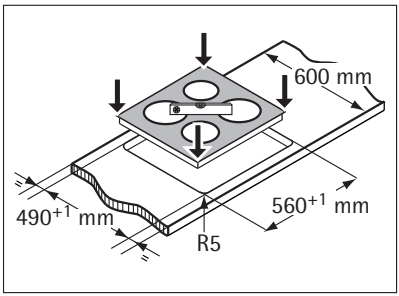
- En el caso de que se produzca una conexión de una fase o de dos fases, use el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F Tmáx 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable de alimentación dañado por un cable especial (tipo H05BB-F Tmáx 90°C; o superior). Hable con su centro de servicio postventa local.

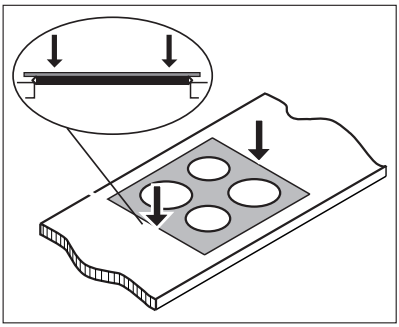
El aparato debe tener una instalación eléctrica que le deje desconectar el aparato de la red en todos los polos con una anchura de apertura de contacto de como mínimo 3 mm. Usted debe tener dispositivos de aislamiento adecuados: dispositivos de desconexión automática, fusibles (fusibles tipo tornillo retirados del soporte), disyuntores de fugas y contactores.

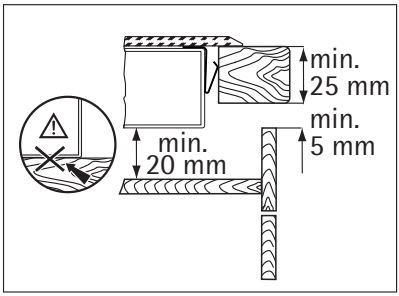
Montaje

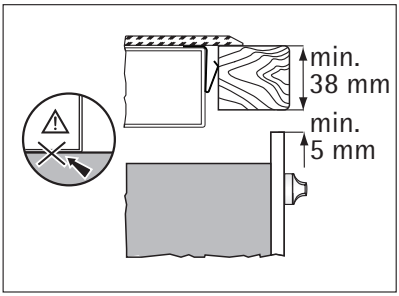






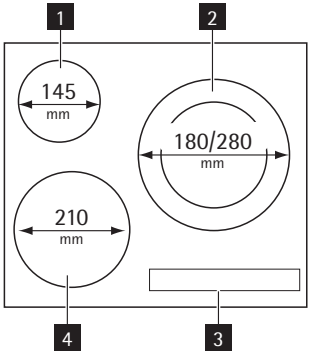






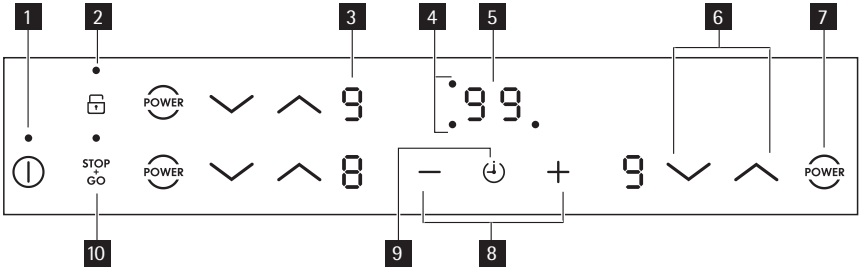
Descripción del aparato

Disposición de la superficie de cocción



1 Zona de cocción por inducción a 1400 W, con función Power a 2500 W
2 Zona de cocción por inducción de doble circuito a 1.800/2.800 W, con función Power a 3.500/3.700 W
3 Panel de mandos
4 Zona de cocción por inducción a 2300 W, con función Power a 3700 W

Disposición del panel de mandos



Utilice los sensores para hacer funcionar el aparato.

	Sensor	Función
1	⏻	Conecta y desconecta la placa
2	Símbolo 🔒 con indicador	Bloquea/desbloquea el panel de mandos
3	Indicador del nivel de calor	Indicador del nivel de temperatura
4	Indicadores del temporizador de las zonas de cocción	Muestra la zona de cocción para la que se ha ajustado un tiempo
5	Indicador del temporizador	Muestra el tiempo en minutos
6	∧ / ∨	Aumenta o reduce el nivel de calor
7	POWER	Inicia la función Power
8	+ / −	Aumenta o reduce el tiempo
9	⏲	Selecciona la zona de cocción
10	Símbolo STOP+GO con indicador	Inicia y detiene la función STOP+GO

Indicadores del nivel de cocción

Los indicadores y sonidos dicen qué funciones se han iniciado

Indicador	Descripción
0	La zona de cocción está apagada
u	La función de mantenimiento de temperatura/ STOP+GO está activa
1 - 9 / 2. - 6.	La zona de cocción está en funcionamiento
A	La función de cocción termoestática está activa
F	La zona de cocción por inducción no detecta el recipiente
E	Fallo de funcionamiento
H	La zona de cocción sigue estando caliente (calor residual)
L	El bloqueo contra la manipulación por niños está encendido
P	La función Power está activa
-	El dispositivo de desconexión automática está activo

Indicador de calor residual

ADVERTENCIA
H ¡Peligro de quemaduras por el calor residual!

Las zonas de cocción por inducción generan el calor que necesitan para cocinar directamente en la base de los recipientes. La vitrocerámica se calienta muy poco con el calor residual de los recipientes.

Funcionamiento del aparato

Utilice las zonas de cocción con los recipientes apropiados.

Encendido y apagado

Toque ⏻ durante 1 segundo para conectar y desconectar el aparato.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas 0 .
- no se ha ajustado un nivel de calor después de haber conectado la placa.
- el sensor ha estado cubierto por un objeto (recipiente, paño, etc.) durante más de 10 segundos. El aparato emitirá una señal acústica hasta que se retire el objeto.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse). Antes de poder usar la placa de nuevo, es necesario dejar enfriar la zona de cocción.
- no se usan los recipientes adecuados. F se enciende en el indicador y, después de 2 minutos, la zona de cocción se desconecta automáticamente.

- no ha desconectado una zona de cocción o no ha cambiado el nivel de cocción. Después de un cierto tiempo, se enciende el símbolo [-] y se desconecta la placa. Consulte la tabla.

Tiempos de desconexión automática

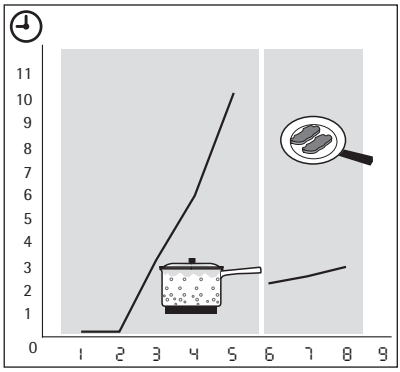
Nivel de calor	[u][1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
Se desconecta después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

El nivel de cocción

Toque ∧ para aumentar el nivel de cocción. Toque ∨ para reducir el nivel de cocción. El indicador muestra el nivel de cocción. Toque simultáneamente ∧ y ∨ para desconectar.

Calentamiento automático

La función de calentamiento automático establece el ajuste de temperatura máximo (no POWER) durante un tiempo y después desciende al nivel necesario.
Toque el símbolo POWER para activarla y seleccione el ajuste de temperatura adecuado.
[A] se activa cuando la zona de cocción funciona con el ajuste máximo de temperatura..
Para desactivar la función cambie el ajuste de temperatura.

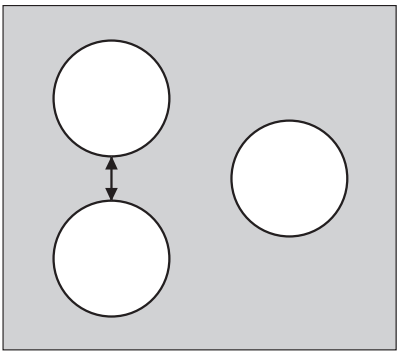


Activación y desactivación de la función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Se activa durante 10 minutos como máximo. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción recupera automáticamente el nivel de cocción máximo. Para activar la función, toque POWER , [P] se enciende. Para desactivar la función, toque POWER o ∨ .

Gestión de la energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función incrementa al máximo la potencia de una de las zonas del par y reduce al mínimo el de la otra automáticamente. El visor digital cambia para la zona con la potencia reducida.



Uso del temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Para seleccionar la zona de cocción:** toque el sensor varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar o cambiar el temporizador:** toque los sensores + o — del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para parar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con el sensor y toque — para apagar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con el sensor . El indicador de la zona de cocción parpadea más rápidamente. El visor digital muestra el tiempo restante.

Cuando haya transcurrido, se activa la señal acústica y parpadea 00 . La zona de cocción se apaga.

- **Para parar la señal acústica:** toque el sensor

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque los sensores **+** o **-** para seleccionar el tiempo. Cuando haya transcurrido, se activa la señal acústica y parpadea 00 .

STOP+GO Inicio de la función STOP+GO

La función STOP+GO ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento en un nivel de mantenimiento de temperatura.

- **Toque STOP+GO para iniciar** la función. El símbolo se enciende.
- **Toque STOP+GO para detener** la función. Se aplica el nivel de cocción ajustado con anterioridad.

STOP+GO no detiene la función del temporizador.

STOP+GO bloquea totalmente el panel de mandos pero no el sensor .

Bloqueo y desbloqueo del panel de mandos

Es posible bloquear el panel de mandos, pero no . Este sensor impide el cambio accidental del nivel de cocción durante el proceso de cocción.

Toque el símbolo . El símbolo se enciende durante 4 segundos.

El temporizador sigue en funcionamiento.

Toque el símbolo para desactivar la función. Se aplica el nivel de cocción ajustado con anterioridad.

La función se desactiva cuando se apaga el aparato.

Bloqueo contra la manipulación por niños

Esta función impide el funcionamiento accidental de la placa.

Inicio del bloqueo contra la manipulación por niños

- Conecte la placa con . **No ajuste los niveles de cocción** .
- Toque hasta que suene una señal acústica. . El símbolo se enciende. Apague el aparato.

Desconexión del bloqueo contra la manipulación por niños

- Conecte la placa con ⏻ . 🔒 se activa. Toque 🔓 hasta que suene una señal acústica. 🔓 se activa
- Apague el aparato.

Supresión temporal del bloqueo contra la manipulación por niños para un proceso de cocción

- Conecte la placa con ⏻ . El símbolo 🔒 se enciende.
- Toque 🔓 hasta que suene una señal acústica. El símbolo 🔓 se enciende. **Ajuste el nivel de cocción en menos de 10 segundos.** Ahora puede usar la placa. Cuando desconecte la placa con ⏻ , el bloqueo contra la manipulación por niños funcionará de nuevo.

Consejos y sugerencias útiles

Recipientes

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes de acero esmaltado y con bases de aluminio o cobre pueden causar decoloraciones en la superficie de la vitrocerámica.

Recipientes para las zonas de cocción por inducción

El calor de la cocción por inducción lo genera un potente electroimán que lo transmite de inmediato al interior del recipiente.

Material del recipiente

- **correcto:** hierro y acero fundido, acero esmaltado, acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.

Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.
Medidas de los recipientes : las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los recipientes, pero hasta un cierto límite. No obstante, la parte magnética de la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo de unos 3/4 del tamaño de la zona de cocción.

Ruidos durante el funcionamiento

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujidos: el recipiente está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con recipientes cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- murmullos: el nivel de calor utilizado es alto.
- golpeteos: cambios en la potencia eléctrica.

- siseos, zumbidos: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno.

Ahorro de energía

- Si es posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente antes de iniciar la zona de cocción.
- Desconecte las zonas de cocción antes de finalizar el tiempo de cocción para usar el calor residual.
- La base de las cacerolas y las zonas de cocción deben tener el mismo tamaño.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla siguiente son valores orientativos.

Nivel de cocción	Uso para:	Tiempo	Consejos
⊔ 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	Según sea necesario	Tapar
1-2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate, gelatina	5-25 min.	Mezclar de vez en cuando
1-2	Cuajar: tortilla francesa, flan	10-40 min.	Cocinar con tapa
2-3	Hinchar arroz o platos con leche, calentar platos preparados	25-50 min.	Añadir al menos doble cantidad de líquido que de arroz, remover los platos con leche durante la cocción
3-4	Rehogar verduras, pescado, carne	20-45 min.	Añadir unas pocas cucharadas de líquido
4-5	Patatas al vapor	20-60 min.	Use máx. ¼ de litro de agua para 750 g de patatas
4-5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60-150 min.	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes
6-7	Freír ligeramente: escalope, ternera cordon bleu, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, harina tostada, huevos, tortitas, donuts	Según sea necesario	Dar la vuelta entre medias
7-8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, bistecs	5-15 min.	Dar la vuelta entre medias
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

La función Power es adecuada para calentar grandes cantidades de líquido.
Las zonas de cocción por inducción son más rápidas y su eficacia energética es mayor que la de superficies de cocción tradicionales.

Indicación sobre la acrilamida

Según los últimos conocimientos científicos, si se tuestan alimentos (sobre todo los que contienen almidón), la acrilamida puede representar un peligro para la salud. Por tanto, recomendamos cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.
Use siempre recipientes con la base limpia.

ADVERTENCIA
Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato.
Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor o de alta presión.

Los rasguños o las manchas oscuras de la vitrocerámica no afectan al funcionamiento del aparato.

Eliminar la suciedad:

1. – **Retire inmediatamente:** plástico derretido, películas de plástico y alimentos que contengan azúcar. Use un rascador especial para vitrocerámica. Ponga el rascador en la superficie de la vitrocerámica en ángulo agudo y deslice la cuchilla por la superficie.
   – **Detenga el aparato y deje que se enfríe** antes de limpiar: bordes de cal y agua, salpicaduras de grasa y decoloraciones metálicas brillantes. Use un limpiador especial de vitrocerámica o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de detergente.
3. Por ultimo, **seque el aparato con un paño limpio.**

Qué puede hacer si...

Problema	Causa y remedio posibles
El aparato no se pone en marcha o no funciona.	• El bloqueo de teclas o el bloqueo contra la manipulación por niños están funcionando [L]. Detenga la función. Consulte la sección "Bloqueo y desbloqueo del panel de mandos" y "Bloqueo contra la manipulación por niños". • STOP+GO está funcionando [u]. Detenga la función. Consulte la sección "Stop and go". • Se han tocado 2 o más sensores a la vez. Toque sólo un sensor. • Hay agua o manchas de grasa sobre el panel de mandos. Limpie el panel de mandos. • Reinicie el aparato y ajuste el nivel de cocción en 10 segundos.
El aparato emite una señal acústica estando apagado.	Hay uno o varios sensores cubiertos. Descubra los sensores.

Problema	Causa y remedio posibles
El aparato emite una señal acústica 6 veces y luego se desconecta.	Hay uno o varios sensores cubiertos. Descubra los sensores.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente porque sólo ha funcionado poco tiempo. Si la zona de cocción debe estar caliente, hable con el servicio postventa.
La función de cocción termoestática no se inicia.	• Todavía hay calor residual en la zona de cocción [H]. Deje enfriar la zona de cocción. • Se ha ajustado el nivel de cocción más alto. El nivel de cocción más alto tiene la misma potencia que la función de cocción termoestática.
El aparato emite una señal acústica tras la cual se conecta y desconecta. El aparato vuelve a emitir otra señal acústica 5 segundos más tarde.	Se ha cubierto Ⓘ. Descubra el sensor.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
El indicador cambia entre dos niveles de cocción.	El administrador de energía reduce la potencia de esta zona de cocción. Use las zonas de cocción situadas al otro lado.
[-] se enciende.	• La desconexión automática está funcionando. Desconecte el aparato y vuelva a conectarlo. La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción está funcionando. Desconecte la zona de cocción y vuelva a conectarla.
[F] se enciende.	• El recipiente no es adecuado. Use un recipiente que sea adecuado. • No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción. • El diámetro del recipiente es demasiado pequeño para la zona de cocción elegida. Use un recipiente que sea adecuado.
[E] seguido de un número se enciende.	Hay un error en el aparato. Desconecte el aparato de la toma de corriente durante un tiempo. Desconecte el fusible del sistema eléctrico doméstico. Vuelva a conectarlo de nuevo. Si [E] se vuelve a encender, hable con el servicio postventa.
[E] y [-] se encienden.	Hay rayos de luz que inciden con demasiada intensidad sobre el panel de mandos, por ejemplo, luz solar brillante. Proteja el panel durante un breve espacio de tiempo, por ejemplo, con la mano. El aparato emite una señal acústica y luego se desconecta. Reinicie el aparato.

Problema	Causa y remedio posibles
E4 se enciende.	El contenido del recipiente ha hervido hasta agotarse o no se ha usado el recipiente correcto. La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción está funcionando. La desconexión automática está funcionando. Apague el aparato. Retire el recipiente. Espere unos 30 segundos y vuelva a encender la zona de cocción. E4 debería desaparecer; el indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje enfriar el recipiente y consulte la sección "Recipientes para las zonas de cocción por inducción".

Si ha intentando las soluciones anteriores y no puede solucionar el problema, hable con su distribuidor , el departamento de atención al cliente o servicio técnico Dé los datos de la placa de características, el código de tres dígitos y letras de la vitrocerámica (está en la esquina de la encimera) y el mensaje de error que se enciende.
Si usted ha hecho funcionar el aparato incorrectamente, se facturará el trabajo de mantenimiento de un técnico del servicio postventa o distribuidor incluso durante el periodo de garantía. Las instrucciones sobre el servicio postventa y las condiciones de la garantía están en el folleto de garantía.

Aspectos medioambientales

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados: >PE<,>PS<, etc. Deseche los materiales de embalaje como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

www.electrolux.com

Para comprar accesorios, consumibles y recambios en nuestra tienda online, por favor visite nuestro site:
www.aeg-electrolux.es

892930855-A-112009